

# MODEL DAPUR MASAKAN TRADISIONAL KHAS KOTA MALANG DENGAN KONSEP *OPEN KITCHEN*

Mirzaldi Febrianto Putra<sup>1</sup>, Rinawati P Handajani<sup>2</sup>, Damayanti Asikin<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

<sup>2,3</sup>Dosen Jurusan Arsitektur Fakultas Teknik Universitas Brawijaya

Email: [mirzaldifebriantoputra22@gmail.com](mailto:mirzaldifebriantoputra22@gmail.com)

## ABSTRAK

Kota Malang memiliki kekayaan kuliner yang hebat dan patut dikembangkan sebagai sentra wisata kuliner di Jawa Timur. Sektor kuliner yang semakin lama semakin berkembang menjadi salah satu wisata tersendiri ketika mengunjungi sebuah daerah. Fungsinya pun cukup penting dalam dunia pariwisata, sebagai wajah kota/daerah itu sendiri. Konsep *open kitchen* mampu memberikan kesan ruangan yang lebih luas dan menyatu antara area makan (tunggu) dan dapur dengan tidak memberikan sekat ataupun menggunakan pembatas kaca, sehingga dapat membuat suasana ruang tunggu menjadi tidak membosankan. Selain bertujuan untuk menunjukkan kualitas dan kuantitas restoran secara tidak langsung juga untuk membangun kepercayaan bagi para pembeli karena adanya transparansi proses masakan yang akan diberikan kepada mereka. Masih sedikit aplikasi konsep tersebut pada dapur masakan tradisional, karena untuk sebagian masyarakat masih menganggap bahwa mempertontonkan dapur ialah hal yang tabu. Fokus permasalahan perancangan adalah bagaimana menerapkan konsep *open kitchen* pada dapur masakan tradisional khas Malang sebagai inovasi dalam menyajikan proses memasak supaya lebih menarik.

Kata kunci: model dapur, masakan tradisional Malang, *open kitchen*

## ABSTRACT

*Malang city has a great wealth culinary and deserve to be developed as East Java culinary center. Culinary sector that are increasingly developing, become one of its own tour when visiting an area. Its function is quite important in the world of tourism, as the face of the city area itself. Open kitchen concept capable of providing the impression of more space and fused between the dining area (lounge) and kitchen by not providing a bulkhead or using glass barrier, so can create the atmosphere of the lounge becomes not boring. But aims to demonstrate the quality and quantity of restaurants, indirectly also able to build trust for buyers because of the transparency of the dishes that will be given to them. The concept is still a bit application on traditional cuisine. It is because for most people still think that the show kitchen is taboo. The focus of the design problem is how to apply the concept of open kitchen in the traditional cuisine kitchen typical of Malang City as innovation in presenting the cooking process to make it more attractive.*

*Keywords: kitchen models, Malangnese traditional cuisine, open kitchen*

## 1. Pendahuluan

Kota Malang memiliki kekayaan kuliner hebat dan patut dikembangkan sebagai sentra wisata kuliner Jawa Timur. Sektor kuliner semakin berkembang menjadi wisata tersendiri ketika mengunjungi sebuah daerah. Fungsinya pun cukup penting dalam dunia pariwisata, sebagai wajah kota/daerah itu sendiri. berbeda dengan dapur tertutup yang biasa digunakan pada dapur masakan tradisional, konsep *open kitchen* mampu memberikan kesan ruangan yang lebih luas dan menyatu antara area makan (tunggu). Konsep *open kitchen* tidak memberikan sekat ataupun menggunakan pembatas kaca, sehingga dapat membuat suasana ruang tunggu menjadi tidak membosankan. Selain bertujuan untuk menunjukkan kualitas dan kuantitas restoran, secara tidak langsung juga untuk membangun kepercayaan bagi para pembeli karena adanya transparansi proses masakan yang diberikan kepada mereka. Masih sedikit aplikasi konsep tersebut pada dapur masakan tradisional, karena untuk sebagian masyarakat masih menganggap bahwa mempertontonkan dapur ialah hal yang tabu. Tujuan penerapan konsep *open kitchen* disini ialah sebagai inovasi dalam menyajikan proses masak yang atraktif pada masakan tradisional khas Malang supaya lebih menarik.

## 2. Bahan dan Metode

### 2.1. Jenis dan Bentuk Dapur

Dapur memiliki beberapa tipe dapur, klasifikasi tiap-tiap kebutuhan digunakan untuk membantu menemukan tipe *layout* dapur yang sesuai berdasarkan tingkat kesulitan proses masaknya. Berikut merupakan penjabaran mengenai jenis dan bentuk dapur secara rinci:

**Tabel 1. Jenis dan Bentuk Dapur**

No.	Tipe <i>layout</i> dapur	Keterangan	Kesesuaian kapasitas dan kebutuhan ruang
1	<i>Single line</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>dapur dengan konfigurasi <i>kitchen set</i> berbentuk satu garis lurus</li><li>Kelebihan dapur ini adalah hemat tempat dan efektif untuk melakukan aktivitas</li></ul>	Mudah
2	<i>Double line</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>bentuk dapur dengan konfigurasi <i>kitchen set</i> yang berbentuk dua garis lurus</li><li>Jarak antara kedua sisi minimal 80cm agar memberi kemudahan sirkulasi saat beraktivitas di ruang dapur</li><li><i>Kitchen</i> jenis ini memiliki kabinet yang saling berhadapan dengan jarak minimal 120 cm antara masing2 kabinet.</li><li>Alur kerja dengan konsep seperti ini memiliki alur yang sangat efektif yaitu berbentuk segitiga.</li></ul>	Mudah - medium
3	<i>"L" shape</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>konfigurasi <i>kitchen set</i> yang berbentuk huruf "L"</li><li>Bentuk siku dapur ini juga memungkinkan terjadinya pengelompokan antara dapur basah dan dapur kering yang bisa dibagi pada kedua sisinya.</li><li>Kelebihan dari dapur berbentuk "L" adalah memiliki jalur sirkulasi yang nyaman untuk beraktivitas</li></ul>	Medium
4	<i>"U" shape</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>Bentuk dapur dengan konfigurasi <i>kitchen set</i> berbentuk huruf "U" ini membutuhkan ruang yang cukup luas untuk menampung <i>kitchen set</i> yang cukup lengkap</li><li>Dapur U bisa dimanfaatkan untuk penyimpanan yang cukup luas</li></ul>	Medium - sulit

5	"G" shape	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Kitchen set</i> ini didesain dengan sangat lengkap untuk mengakomodasi fungsi dapur basah dan dapur kering (pantri)</li> <li>• <i>Kitchen set</i> tipe ini sangat efisien karena bisa mendapatkan alur kerja segitiga ideal.</li> <li>• dapat mengurangi kelelahan pengguna dalam aktivitas memasak</li> </ul>	Sulit
6	Island	<ul style="list-style-type: none"> <li>• konfigurasi <i>kitchen set</i> yang unik. Jika konfigurasi <i>kitchen set</i> lain rata-rata merapat ke dinding maka pada konfigurasi ini terdapat salah satu bagian yang terletak di tengah ruangan</li> <li>• Konfigurasi <i>island</i> diciptakan untuk mengakomodasi kebutuhan ruang dapur yang berukuran luas</li> </ul>	Sulit

(Sumber: Hasil analisis, 2015)

## 2.2. Kriteria Open Kitchen

Kriteria dapur terbuka dibawah ini diambil berdasarkan ciri dan syarat dalam *Successful Restaurant Design* (Baraban & Durocher, 2001) tentang dapur terbuka modern. Pada tahap ini ciri dan syarat akan dipisahkan berdasarkan lingkup arsitektural dan non arsitekturalnya, ciri dan syarat non arsitektural atau non fisik seperti "menjadi salah satu aspek *entertainment* dalam restoran" menjadi bahan evaluasi hasil desain.

**Tabel 2. Kriteria Open Kitchen**

No	Kriteria	Arsitektural	Non-arsitektural
<b>Penataan Ruang Dapur</b>			
1.	Mendekatkan jarak kompor dan pelanggan (makanan tetap hangat)	√	
2.	Mengizinkan pelanggan melihat proses memasak		√
3.	Menjadi salah satu aspek <i>entertainment</i> dalam restoran		√
4.	Mempertunjukkan keahlian <i>chef</i> sebagai suatu "drama"		√
5.	Dilengkapi dengan peralatan yang mudah dibersihkan	√	
6.	Terdiri dari berbagai jenis, mulai dari <i>full open kitchen – large pickup windows</i>	√	
7.	Biasanya hanya digunakan untuk finishing makanan, sedangkan penyimpanan dan pra-persiapan makanan atau bahan mentah diletakkan di belakang restoran	√	
8.	Tersedia tempat menunggu yang nyaman bagi konsumen sekaligus untuk menyaksikan aksi para koki	√	
9.	Terbentuk karena masyarakat atau konsumen ingin menikmati lebih dari sekedar pengalaman makan, mereka ingin menikmati "teater atau drama"		√

(Sumber: Baraban & Durocher, 2001)

## 2.3. Metode Perancangan

Metode yang digunakan dalam perancangan tersebut adalah deskriptif analitis dengan tahapan sebagai berikut:

Pengumpulan data tentang peraturan dan syarat dapur restoran juga tentang kriteria dapur terbuka, objek komparasi terkait dengan tematik yang diangkat, setelah itu menentukan sampel yang akan diambil lalu dilakukan pengamatan langsung di lapangan untuk mencari informasi yang dirasa menjadi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pada tahap analisis. Kemudian menganalisis aspek-aspek yang akan dijadikan acuan dalam sebuah model dapur berkonsep *open kitchen*. Kemudian menganalisis sampel dengan memadukan informasi lapangan dan teori. Lalu hasil analisis tersebut akan ditarik sebuah kesimpulan yang dijadikan sebuah sintesis atau ide pokok dalam membuat model dapur berkonsep *open kitchen*, sehingga memunculkan konsep-konsep. Setelah konsep diterapkan pada

perancangan, munculah sebuah hasil desain yang kemudian akan dievaluasi dan disesuaikan dengan kriteria awal untuk memperlihatkan kesesuaiannya.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1. Alur Aktivitas

Jenis masakan yang diambil ialah masakan tradisional khas Kota Malang yang semuanya mempunyai potensi proses masak yang menarik. Setelah dilakukan pengamatan, terpilih 3 jenis masakan yang ketiganya berjenis makanan yaitu bakso, cui mie, dan rujak. Ketiganya dipilih berdasarkan potensi proses masak yang atraktif, sehingga lebih menarik. Jenis-jenis masakan lalu diuraikan sesuai proses masaknya dan dikelompokkan sesuai dengan teori Badden-Powell (2005, p.30) tentang tahapan kegiatan dalam dapur:

**Tabel 3. Alur Aktivitas Dapur**

No.	Nama masakan	Proses masak	Tahapan kegiatan	Kesimpulan
1	Bakso	Persiapan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencuci</li> <li>• Menggiling</li> <li>• Membentuk</li> </ul> Proses masak <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merebus</li> <li>• Menggoreng</li> <li>• Membakar</li> <li>• Mengukus</li> </ul> Penyelesaian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Men-<i>display</i></li> <li>• Menyajikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simpan (<i>Store</i>): bahan utama(daging) langsung diproses, sedangkan bahan pendukung dipersiapkan dahulu untuk dicuci</li> <li>• Cuci (<i>wash</i>): bahan pendukung dicuci dan dipotong bila perlu, bahan daging dapat digiling/dicincang</li> <li>• Persiapan (<i>prepare</i>): daging giling dicampur dengan bahan lain lalu di bentuk, begitu juga dengan pelengkap lainnya dapat dibentuk di <i>station</i> ini</li> <li>• Masak (<i>cook</i>): terdapat 4 macam kegiatan masak yang berbeda yaitu merebus, menggoreng, mengukus, dan membakar.</li> <li>• Penyajian (<i>serve</i>): menggunakan <i>display</i> untuk memajang masakan jadi sebelum dipilih konsumen</li> <li>• Makan (<i>eat</i>): konsumen memilih makanan lalu diproses dan dibawa ke meja</li> <li>• Membersihkan (<i>clear</i>): mengambil peralatan makan dan diletakkan pada meja transisi sebelum dicuci</li> <li>• Mencuci (<i>wash up</i>): memindahkan peralatan makan dari meja transisi ke <i>sink</i> untuk dicuci dan disimpan kembali.</li> </ul>	Sulit (terdapat lebih dari 3 jenis proses memasak)
2	Cui Mie	Persiapan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghaluskan</li> <li>• Mencampur</li> <li>• Menguleni</li> <li>• Membentuk</li> </ul> Proses masak <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merebus</li> <li>• Menggoreng</li> <li>• Mengukus</li> <li>• Menumis</li> </ul> Penyelesaian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyajikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simpan (<i>Store</i>): dapat dipersiapkan terlebih dahulu di atas satu meja dan ditimbang</li> <li>• Cuci (<i>wash</i>): bahan pendukung dapat dicuci dan dipotong</li> <li>• Persiapan (<i>prepare</i>): <i>mixing</i>, menguleni, membentuk, dan menimbang</li> <li>• Masak (<i>cook</i>): terdapat 3 cara masak yaitu merebus, menggoreng, dan mengukus</li> <li>• Penyajian (<i>serve</i>): <i>mixing</i> lalu diantar pada konsumen</li> <li>• Makan (<i>eat</i>): konsumen menunggu pesanan diantar</li> <li>• Membersihkan (<i>clear</i>): mengambil peralatan makan lalu dipindahkan pada meja transisi</li> <li>• Mencuci (<i>wash up</i>): memindahkan peralatan makan ke <i>sink</i> untuk dicuci lalu disimpan kembali</li> </ul>	Sulit (terdapat lebih dari 3 jenis proses memasak)
3	Rujak cingur & buah	Persiapan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mencuci</li> </ul> Proses masak <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memotong</li> <li>• Merebus</li> <li>• Menggoreng</li> <li>• Menyangrai</li> </ul> Penyelesaian <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyajikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simpan (<i>Store</i>): dapat dipersiapkan dari lemari pendingin atau jika dari luar harus di cuci</li> <li>• Cuci (<i>wash</i>): bahan dicuci dan dapat dipindahkan ke area <i>serve</i> atau dapat disimpan kembali ke lemari pendingin, sementara bahan pendukung dapat dicuci dan dipotong</li> <li>• Persiapan (<i>prepare</i>): sebagai tempat transisi bahan</li> <li>• Masak (<i>cook</i>): terdapat 2 cara masak yaitu merebus dan menyangrai</li> </ul>	Medium (terdapat lebih dari 2 jenis proses memasak)

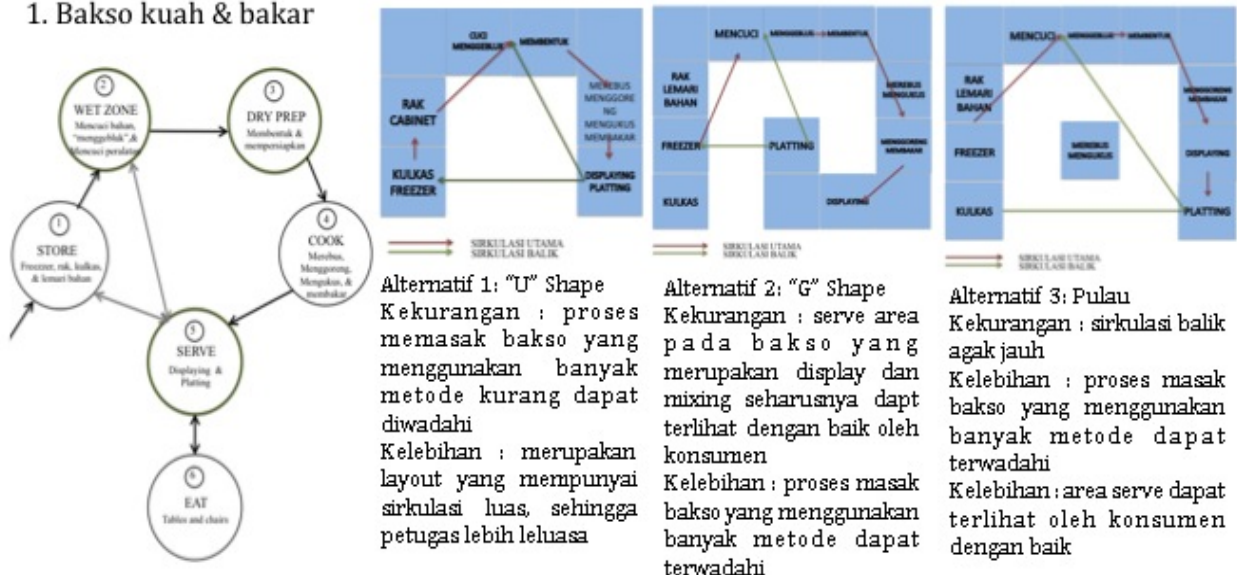
- Men-*display*
- Menguleg
- Menyajikan
- Penyajian (*serve*): menggunakan *display* untuk memajang bahan sebelum diproses lebih lanjut yaitu, memotong, menguleg, dan *mixing*
- Makan (*eat*): konsumen memilih lalu menunggu
- Membersihkan (*clear*): mengambil peralatan makan lalu dipindahkan pada meja transisi
- Mencuci (*wash up*): memindahkan peralatan makan ke *sink* untuk dicuci lalu disimpan kembali

(Sumber: Hasil analisis, 2015)

### 3.2. Kesesuaian Aktivitas dengan Bentuk Dapur

Pada tahapan ini dilakukan analisis untuk mencari bentuk *layout* dapur yang sesuai dengan alur aktivitas yang telah diterapkan pada diagram alur kerja. Kesimpulan yang didapatkan lalu dibuat model secara tiga dimensi untuk melihat jenis *open kitchen* yang sesuai dengan aktivitas yang diwadahi dengan konsep *open kitchen*.

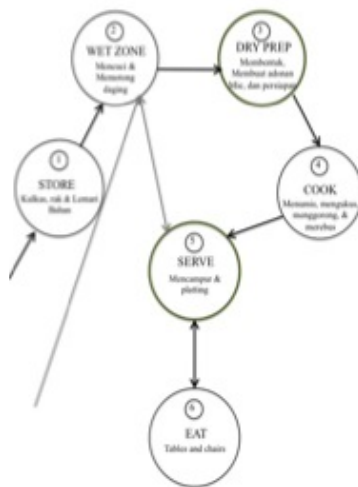
#### 1. Bakso kuah & bakar



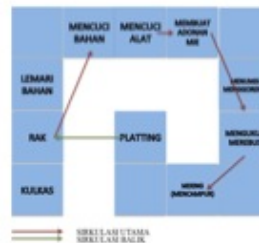
Gambar 1. Analisis *Layout* Bentuk Dapur Masakan Bakso

Kesimpulan: *Layout* Pulau dipilih karena dapat mewadahi proses masak bakso yang menggunakan banyak metode dengan baik dan area *display* pun juga dapat terlihat dengan baik oleh konsumen, sehingga dirasa merupakan *layout* yang sesuai.

## 2. Cui mie



Alternatif 1: "U" Shape  
Kekurangan : proses memasak cui mie yang menggunakan banyak metode kurang dapat diwadahi  
Kelebihan : merupakan layout yang mempunyai sirkulasi luas, sehingga petugas lebih leluasa



Alternatif 2: "G" Shape  
Kekurangan : tidak ada kekurangan  
Kelebihan : proses masak cui mie yang menggunakan banyak metode dapat terwadahi

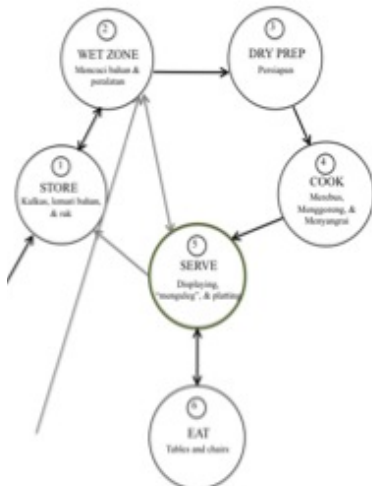


Alternatif 3: Pulau  
Kekurangan : sirkulasi balik agak jauh  
Kelebihan : proses masak cui mie yang menggunakan banyak metode dapat terwadahi

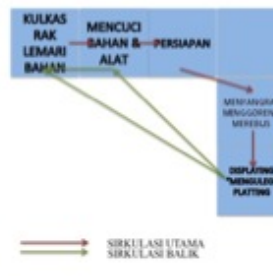
Gambar 2. Analisis *Layout* Bentuk Dapur Masakan Cui Mie

Kesimpulan: "G" shape dipilih karena tidak memiliki kekurangan pada aplikasi proses masak cui mie

## 3. Rujak



Alternatif 1: Double line  
Kekurangan : tidak ada kekurangan  
Kelebihan : layout lebih efektif  
Kelebihan : memisah antara dapur kering dan basah dengan baik



Alternatif 2: "L" Shape  
Kekurangan : jarak sirkulasi jauh  
Kelebihan : mempunyai sirkulasi yang luas



Alternatif 3: "U"  
Kekurangan : jarak sirkulasi jauh  
Kelebihan : sirkulasi lebih luas

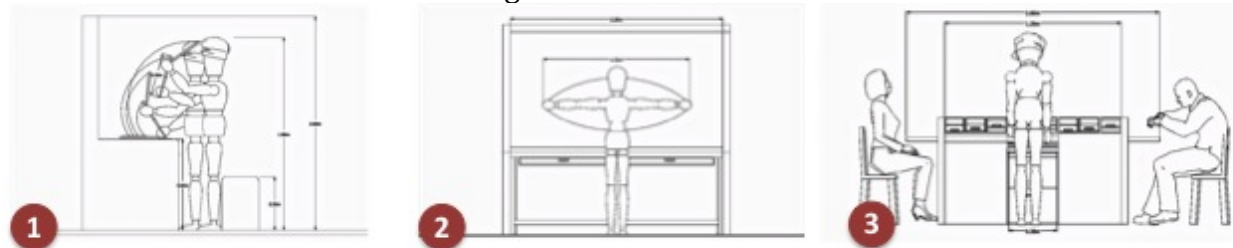
Gambar 3. Analisis *Layout* Bentuk Dapur Masakan Rujak

Kesimpulan: *Layout double line* dipilih karena dirasa dapat mewadahi proses masak rujak dengan baik dan dapat memisah dapur basah dan kering

### 3.3 Penerapan Konsep Open Kitchen

Potensi proses masak yang diambil berhubungan dengan keahlian fisik koki, seperti kekuatan, ketahanan, kecepatan, keterampilan, dan ketepatan yang menghasilkan sebuah proses yang atraktif dan menarik. Tidak keseluruhan proses masak yang diwadahi dengan konsep *open kitchen*, namun hanya ada beberapa proses. Seperti proses "menggebluk" pada

bakso yang membutuhkan kekuatan dan ketahanan, pada proses pembuatan adonan cui mie yang membutuhkan keterampilan dan ketepatan, dan pada proses “menguleg” yang membutuhkan ketahanan dari seorang koki.



Gambar 4. (1). Proses “Menggebluk” pada Proses Pembuatan Bakso, (2). Proses Pembuatan Adonan Mie pada Cui Mie, (3). Proses “Menguleg” pada Proses Pembuatan Rujak

Penerapan *open kitchen* pada sebuah dapur berdasarkan letak alur kerja yang diakomodasi oleh sebuah *layout* dapur, sehingga area *open kitchen* ditentukan dari zoning pada dapur sesuai proses masak yang akan diwadahi. Pada dapur untuk jenis masakan bakso terdapat disudut dapur, pada dapur untuk jenis masakan cui mie berada ditengah, dan pada dapur untuk jenis masakan rujak terpisah dengan dapur utama, sehingga letaknya lebih fleksibel.



Gambar 5. (1). Penerapan *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Rujak, (2). Penerapan *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Cui Mie, (3). Penerapan *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Bakso





Gambar 6. (1). Potongan dan Detail *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Bakso, (2). Potongan dan Detail *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Cui Mie, (3). Potongan dan Detail *Open Kitchen* pada Dapur Jenis Masakan Rujak

#### 4. Kesimpulan

Model dapur berkonsep *open kitchen* yang diterapkan pada dapur masakan tradisional ini membuat suasana ruang makan menjadi tidak membosankan. Hal ini dikarenakan konsep *open kitchen* dapat menyajikan dapur aktif yang dapat dilihat dan dirasakan langsung oleh konsumen. Konsep dapur aktif ini mewadahi beberapa proses masak yang atraktif pada masakan tradisional khas Kota Malang. Pembuatan model dapur masakan tradisional khas Malang dengan konsep *open kitchen* ini memiliki beberapa tahap proses diantaranya, yaitu pengumpulan data melalui pengamatan sampel, analisis data, perancangan, dan implementasi hasil analisis data, serta pada tahap akhir dilakukan pengujian. Pengujian disini meliputi peletakkan zona dapur pada sebuah ruang.

#### Daftar Pustaka

- Badden-Powell, Charlotte. 2005. *Architect's Pocket Book of Kitchen Design*. New York: Architectural Press.
- Baraban, Regina S., Durocher, Joseph F. 2001. *Successful Restaurant Design*. USA: John Wiley & Sons.